Slow Food®

Slow Food Foundation for Biodiversity

Terra madre®

10,000 Tuine in Afrika

Handboek

Redaksionele span: Abderrahmane Amajou, Typhaine Briand, Roba Bulga Jilo, Davide Dotta, Emanuele Dughera, Michela Lenta, Velia Lucidi, Irene Marocco, Valentina Meraviglia, Serena Milano, Edie Mukiibi, John Kariuki Mwangi, Samson Ngugi, Cristiana Peano, Francesco Sottile

Uitleg en Grafika: Alessia Paschetta, Claudia Saglietti

Vertaling: Dorithy Davids

Redegering:

Fotos: © Paola Viesi, © Oliver Migliore, © Alberto Prina, © Slow Food Archive

Gedruk op hersirkuleerde papier

Slow Food

Slow Food

Slow Food is 'n internasionale assosiasie aktief in meer as 150 lande dwarsoor die wêreld, met 100,000 lede,2000 Terra Madrevoeddsel gemeenskappe en miljoene aktiviste.
Slow Food glo dat voedsel goed moet wees, gebore uit die wysheid van die produseerder.

Dit moet skoon wees,geproduseer op 'n mannier dat dit opmerksaam van die omgewing en die gesondheid van die produseerder en verbruiker moet wees. Dit moet fraai wees,gemaak op 'n manier dat dit sosiale geregtigheid respekteer en erken die waarde van tradisie en die rykdom van diversireit.
Dit is daarom dat Slow Food landbou aanmoedig wat op verstandhouding van die land gebaseer is en respek vir die omgewing,biodiversiteit en plaaslike culture.

Slow Food Is…

▶ Feestelike jolligheid

Slow Food feestelikheid is groepe van mense (boere,wagters,vissers,kokke,onderwysers,student, joernaliste, Dokters,ens.) wat die assosiasie se filosofie op plaaslike vlak bevorder.
www.slowfood.com

▶ 10,000 Tuine in Afrika

Die 10,000 skool en gemeenskap voedsel tuine is konkrete modelle. Van volhoubare landbou,geskik vir verskillende kontekste en maklik Herhaalbaar.
www.slowfoodfoundation.com

▶ Presidia

Die Presidia ondersteunings klein klein skaalse tradisionele voedsel. Produkte is ‘n risiko van uitsterwing,bevorder plaaslike areas en werk. Om die natuurlike rasse en vrugte en groente variante van Verdwyning te bewaar.

www.slowfoodfoundation.com

▶ Ark of Taste

Die Ark of Taste is n’n katalogus van tradisionele voedsel wat ‘n risiko van uitsterwing is:groente,peulvrugte,graan,vrugte,lewendehawe rasse,maar ook voedsel produkte soos brood,cuscus en speserye. Die Afrika Ark bestaan reeds om en by uit 100 produkte.

www.slowfoodfoundation.com

▶ Slow Food Kok Alliansie

Die Slow Food Alliansie is ‘n network van kokke wat onderneem om plaaslike voedsel te bevorder. Die eerste Afrika Alliansie was begin in Morokko in 2013.

www.slowfoodfoundation.com

▶ Grond Markte

Hierdie is boere markte alleenlik met plaaslike,seisoenlikse voedsel, gekoop deur hulself by die produseerders. Die eerste Afrika Grond Mark was begin in Maputo,Mosambiek.

www.earthmarkets.net

▶ Slow Food Foundation vir Biodiversiteit

Die Slow Food Foundation het die taak van koördinering van Slow Food projekte vir beskerming van voedsel en landbou Biodiversiteit: Die Ark of Taste,die Presidia,die Grond Markte en die Slow Food Kok Alliansie.
www.slowfoodfoundation.com

▶ Terra Madre

Terra Madre is 'n internasionale netwerk van voedsel gemeenskappe wat die produksie bevorder van goeie,skoon en fraai voedsel. Elke twee jaar,ontmoet die netwerk lede in Italië by die Salone del Gusto en Terra Madre om idees en informasie uit te ruil,verhaal die projekte waaraan hulle gewerk het en stel hul produkte voor.
www.terramadre.info/en

▶ Universiteit van Gastronomiese Wetenskappe

Die Universiteit van Gastronomiese Wetenskappe is in Italië gebaseer en is geïnspireer deur die Slow Food filosofie. Baie Afrika studente woon die universiteit be, en keer dan terug na hul eie lande om goeie,skoon en fraai landbou te bervorder. Die 10000 Tuine in Afrika projek help om studiebeurse te befonds vir jong Afrikaners.
www.unisg.it/en

▶ Slow Food in Afrika

Slow Food werk alreeds in Afrika tydens 2003 en betrek huidiglik oor die 100 000 mense op die kon tinent:boere,wagters,vissers, kokke,student,onderw ysers,joernaliste…

Afrika is 'n ontsaglike kontinent,met 54 lande en meer as 1biljoen Inwoners wat meer as 2,000 tale praat. Die variasie van mense en culture word weerspieël deur 'n buitengewone magdom van biodiversiteit.

Woestyn bedek n derde van die kontinent,maar aldeur die 6,000 kilometers van die Skeurdal Vallei verskuiwing hardloop vanaf Sirië na Mosambiek,lê van die wêreld se mees interessante ekosisteme,soos die Victoria Meer – die grootste in Afrika – of Kilimanjaro en vsy omringende berge Slow Food wer om bewusthei te verhoog oor die waardenvan Afrika biodiversiteit en te bevorder die reg tot voedsel soewereiniteit,herlewing van tradisionele produkte en terugkeer van plaaslike voedsel na die markte,huis kombuise en skole.

Hoekom 10,000 Tuine In Afrika?

▸ Voedsel tuine na aanleiding van Slow Food

Die Slow Food tuine is ontwerp,geskep en word bestuur deur Afrika Gemeenskappe.
In Afrika,het elke tuin sy koördineerder en elke land het een of meer projek koördineerders,verantwoordelik vir die organisering op nasionale of streeks vlak.
Die koördineerders sluit in baie akkerboukundiges sowel as jongmense wat teruggekeer het na hul tuis lande na bywoning van die Universiteit van Akkerbou Wetenskappe in Italië of ander skole en universiteite in die Verenigde State,Frankryk en ander lande.

'n Internasionale kantoor,gebasseer in Italië by die Slow Food Internasionale hoofkantore,is gevorm deur 'n groep mense van verskillende nasionaliteite wat na aanmekaar werk in kontak met die Afrika lande koördineerders.
Informasie,idees en oplossings is konstante uitruiling tussen die plaaslike,nasionale en internasionale vlakke.

Die doel is nie om die Afrika gemeenskappe te lee nie,maar om hulle te vegesel op die pad na volhoubare landbou,respekvol vir die omgewing en plaaslike kulture.
Hierdie benadering neem aan verskillende vorme in die verskillende lande. Daar is geen repliserende formule vir die skepping van 'n voedsel tuin:gebasseer op die plaaslike klimaat,tradisies en gastronomiese tradisies,elke gemeenskap besluit wat om te kultiveer,hoe en wanneer.

▸ Wat onderskei 'n Slow Food tuin?

'n Slow Food tuin ondersteun en herleef self.
Dit het 'n paar eksterne middele nodig om te begin:die deurslaggewende factor vir sy oprigting en sukses is die gees van deelname in die gemeenskap waarin betrokke. Na 'n jaar of twee,sal die tuin selfstandig word,en middele begin genereer:Dit sal sade en kompos produseer wat sal kan gebruik word om ander tuine te skep,en deel van die oesen die voortspruitende voedsel produkte (konfyt,sappeander ingelegdes)kan verkoop word om by te voeg tot die familie inkomste of om skool material te koop.

▸ Watter sade word gebruik?

'n Slow Food tuin is gebasseer op plaaslike,tradisionele sade wat plaaslik verkry kan word deur om met die gemeenskap te praat,en veralmet die vroue. In landelike Afrika gemeenskappe,was die die bewaring van sade en oor die algemeen nog altyd hoofsaaklik 'n vroue taak.
Oor die duisende van jare wat landbou uitgevind is,het boerdery gemeenskappe altyd gewerk om die opbrengs te verbeter,smaak,voeding en ander kenmerke van hul oes,in harmonie met die spesifieke natuur en hul plaaslike area. Maar oor die tyd,het die industriële sade hul verdring wat deur die boere self geselekteer was.

Industriële sade moet elke jaar gekoop word,terwyl tradisionele sade baie min of noks kos nie:Hulle (Dit) kan verkry word van ander boere ,gemeenskaps saad banke en plaaslike markte en dank an hulle jaar na jaar geselekteer en reproduseer word.

Gedurende sy eerste jaar,sal ‘n Slow Food tuin allereers plaaslik aangeskafde sade gebruik,en dan vanaf die tweede jaar,kan dit sade selekteer van die vorige oes.
Daarom is dit noodsaaklik dat ‘n saadbedding geskep en/of ‘n kwekery waar die plante wat nodig is in die tuin sal kan ontkiem.

▶ Watter verskeidenheid word verbrou?

Traditional, local Tradisioneel,plaaslike verskeidenheid word aanbeveel vir Slow Food tuine. Hierdie is die uitslag van eeue van seleksies deur mense, en dank aan die proses wat die beste aangepas is tot die plaaslike klimaat en terrein. Hulle is meer veerkragtig tot eksterne aanvalle en vereis minder insae (bevrugters en bestrydingsmiddels). Daarom is hulle meer volhoubaar van albei omgewings en ekonomiese sienswyse.

Kies van tradisionele verskeidenheid beteken beskerming van biodeversiteit, wat offer die beste belegging vir ons toekoms. Diversiteit laat plante toe om te reageer op onverwagte voorvalle, om aan te pas by klimaatsverandering en om parasiete en siektes te weerstaan. ‘n Biologies diversifeerde sisteem bevat teenstowwe vir terugwerking teen skadelike organisms en die instandhouding van ekwilibrium. ‘n Sisteem gebasseer op ‘n beperkte aantal van variante (verskeidenheid),aan die ander hand, is baie teer.

As ‘n resultaat, word die Slow Food tuine maar nie net met een krop geplant nie (geen akkers van kool of uie) maar bevat ‘n mengsel van baie spesies en variante: vir eet (groente,peulvrugte,knole,v rugte bome) en ander gebruike (medisinale kruie,kleur- produserende plante,sierplante,plante wat help herstel die vrugbaarheid van die grond of die afwerende parasiete,bome vir die produsering van hout of die bind van stikstof in die grond).

En vir elke produk,verkieslik tradisionele variante.

Verbouing van baie verskillende produkte (en differensïasie is gebasseer op seisoene) beteken die spaar van plaaslike biodiversiteit (voedsel soewereiniteit),waarborg van gevarieerde dieetkundige en ryk diet (voedsel soewereiniteit),waarborg van gevarieerde dieetkundige en ryk diet (voedsel sekuriteit) en konstruktueer 'n meer veerkragtige agro-ekologiese sisteem(agro-omgewings volhoubaarheid). Addisioneel,maak dit maklik om te bestuur die verkoop van produkte op die mark, soos die lewering gedifferensieer is. Landbou aktiwiteite is goed geintegreerd met vee boerdery. Die groente afval word gebruik om die diere te voed,terwyl messtof of uitwerpsels die grond voed.

Voedsel/Sekuriteit en Voedsel Soewereiniteit

Die Slow Food tuine benodig om Voedsel Sekuriteit te waarborg (die voorwaarde wat bestaan is wanneer "al die mense,te alle tye,fisiese en ekonomiese toegang tot voldoende,veilige en voedsame voedsel het wat voldoen aan dieetmatige behoeftes en voedsel voorkeure vir 'n aktiewe en gesonde lewe,"FAO,1996] maar ook Voedsel Soewereiniteit,wat die reg van mense is om hul eie voedsel te kies en tot gesonde voedsel wat ook hul kultuur reflekteer,produseer in 'n ekologiese en volhoubare manier. Elkeen betrokke in voedsel produksie moet weer soewerein wees,deur in stay te wees om te besluit wat om te saai in hul akkers,watter diere om meet e boer,watter tegnieke te gebruik. Alleen deur die waarborg van voedsel soewereiniteit kan ons begin om te beweeg na die doel van voedsel sekuriteit.

▶ Hoe is die grond bestuur?

As die grond gesond en vrugbaar is,sal die tuin meer voedsel produseer,en beter kwaliteit. Dit is waarom versorging van die grond so belangrik is in Slow Food tuine. Daar is baie natuurlike metodes om die probleme op te los van voedsel bestandele verlies,erosie en versouting sonder om chemise bevrugters te koop soos ureum.

Hierdie is die vernaamstes.
Krop rotering: dit is essensieel om die verbouing te vermy van dieselfde spesies vir veelvoudige jare in dieselfde seksie van die tuin (byvoorbeeld, tamaties gevolg deur tamaties). Rotering verwissel plante wat die grond uitmergel (verarm) met plante wat dit verryk, bevorder die grond struktuur en onderbreek die lewens siklus van parasiete wat tot n enkel krop verbind is.

Kompos en/ of messtof: om stikstof en ander noodsaaklike voedingstowwe in die grond te kry sonder om chemiese bevrugters te gebruik, is moontlik om n bemester te skep, wat plant afval in kompos omsit, of om eenvoudige voorbereidings te gebruik wat gebaseer is op messtowwe of kuiken mis. Hierdie twee tipes van natuurlike bevrugters kan gebruik word in vleoistof en soliede vorm, direk op die grond of as n blaarbevrugter(aangewend aan die blare)

Groen bemesting: sommige krops kan in die grond weer ingewerk word, waar hulle ontbind met verskillende effekte. Hulle kan die grond verryk, hul struktuur bevorder, onderbreek die lewens siklus van insekte en swam en so aan. Plante wat geskik is vir groen bemesting sluit in peul gewasse, kruisdraers (radys, mosterd) grasse en pitte(kool, ens).

Bedekking: die grond kan bedek word met strooi, fynbos en blare. Die bedekking die nom te kontroldie onkruid, onderhou die grond klamheid, beskerm teen erosie en bevrug die grond wanneer dit ontbind.

▶ Hoe word water bestuur?

Die slow food tuine volg die seisoene. Hulle produseer nie vir 12 maande uit van elke jaar, en hulle produseer nie dieselfde produkte deur die jaar nie. Dit vereis duur besproeiings sisteme, wat konstante kostes.
Alhoewel deur die intelligente bestuur van die krops, is dit moontlik om die produktiewe seisoen uit te brei. Eerstens is dit noodsaaklik om te konsentreer op die harderige varieteite, die wat die meeste bestand is teen water te kort, die verbouing van dit in die mees geskikte seisoen. Sommige basters is meer produktief as tradisionele varieteite, maar hulle vereis baie water (en ander toevoere.)

Volgende is dit om die beskikbare water sover moontlik na die beste te bestuur, en al die tipes van vermorsing te vermy. Dit is noodsaaklik om reenwater op te vang(miskiendeur die gebruik van eenvoudige geut sisteme) en reserwes te skep (met tenke of waterbakke) wat waterkan voorsien vir besproeiing, deur om die warmste ure van die dag te vemy.
Die voorbereiding en die bestuur van grond het ook n belangrike funksie: bome moet in n gat geplant word omring deur n klein sloot, wat die water kan hou in die area waar die wortels is, akkers geplant met groente (veral blaar groente) moet effens opgroei, sodat die water nie moet stagneer en die wortels verrot nie. Water kan ook opgedam word deur skadu bome engoeie landbou praktyke te gebruik, soos bedecking. Immergroen omheinings kan baie bruikbaar wees, soos hulle skadu gee en water hou in hul wortels. As dit met kuskusgras of soortgelyke plante gemaakis, byvoorbeeld , hulle het ook n gebruiklike insekte doder funksie.

▶ Hoe word krops beskerm?

As die tuin goed georganiseerd is,kan aanvalle van fungis en parasiete aansienlik verminder. In ruil,verminder dit die nood om sintetiese chemiese produkte te gebruikom hulle daarteen te beskerm.

Vir dié rede, **streef die Slow Food tuine om insekte en siektes op verskeie wyses te verhoed**:gesonde grond te onderhou,kies krops wat geskik is tot die plaaslike area (en daarvoor meer weerstandbiedend),gebruik van krop rotering en interverbouing (rotering onderbreek die lewens siklus van insekte fungi,terwyl interverbouing twee of meer krops,as dit deeglik gedoen is,hul kompetisieverminder en onderlinge ondersteuning aanmoedig),deeglike grond bevrugting en korrekte bestuurs besproeiing,saai tye en saai ruimtes.

Voorkoming kan baie problem oplos,maar nie op sy eie nie.Konstante monitering is noodsaaklik om em enige pes en siekte probleme te identifiseer en spoedig tussenbeide te tree.
Wanneer nodig,kan mineral stowwe (koper en sulpher)gebruik word,of maserasieen ander voorbereidings gemaak van sekere plante,van die tuin of plaaslike bron.

▶ Waarvoor word die tuin produksie gebruik?

Slow food tuine help om die **daaglikse diet te diversifier en te bevorder**. Die voedsel wat verbou en geoes word is eerste en allereers vir eet (by familie of vir skool maaltye).In seisoene waar daar surpluses is,kan hierdie in souse verander word,konfyt,sappe,meelblomof droë vrugte en gronde;verkoop(vars of fabrieksvoedsel)by plaaslike markte of aan naby geleë restaurant;of dit kan gekook en verkoop word aan klein eetplekkies wat soms langs die tuine begin is.
Die oes van die skooltuine kan ook soms aan die plaaslike markte verkoop word,en die opbrengs gebruik,byvoorbeeld,om materiaal vir die lesse,of ander apparaat vir die tuin te koop.

Sommige voorbeelde

Marokko
Sommige van die produkte van die Bouregeg tuin in Rabat word deur die families geëet,terwyl sommige aan die plaaslike mark verkoop word.Hulle word ook verkoop aan sommige restaurant wat plaaslike organiese bestandele,soos "Ch'hiwates du Terroir gebruik,wat deur Nadia Benmoussa met haar vriend Dounia Bennani begin is.Die restaurantbehoort aan die Slow Food Kokke'alliansie in Marokko,'n netwerk van kokke wat bestandele kry van plaaslike produseerders,voedsel gemeenskappe en Presidim.

Burkino Faso
In Ouagadougou,is 'n klein winkel langs die La Saisonnière gemeenskapstuin geopen,wat die basiese verkoop soos vrugte,seep en beskuit,en ook 'n klein restaurant,met of drie eevoudige tafels,waar kliënte opgestopte tamaties,soet patat,lamsworse en verskeie sort van groente kan probeer.

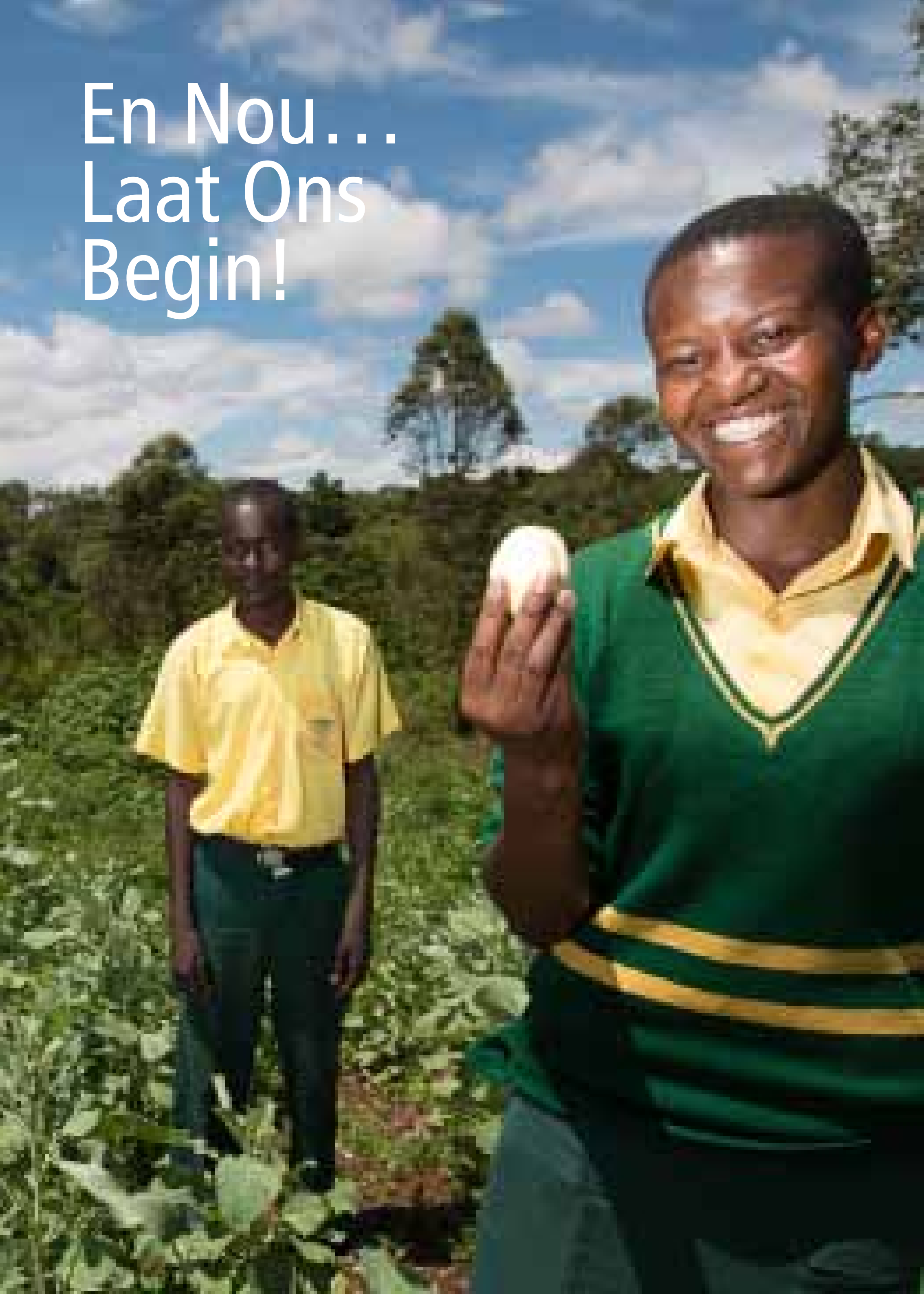
Uganda
Die Kawuna gemeenskap tuin is 'n bymekaar kom punt vir jong boere van naby geleë dorpe en die jongmense van die Lake Victoria Vissersgemeenskap,wie deel in die tuin aktiwiteite. Die oes word tussen hulle verdeel,terwyl die surplus aan Mukono restaurant verkoop word.

Hou die Vuur dop!

Vuur kan alleenlik in sekere gevalle gebruik word,en moet uiters versigtig bestuur word:Droë blare,kreupelhout en takke kan uitgebrand word na die skoonmaak van die veld,of klein fynbos kan gebrand word om 'n erf van ,n land skoon te maak,maar die vuur moet gestuit en onder beheer gehou wordom te verseker dat dit nie versprei nie.

Vermy ten alle koste "kap en verbrand",met ander woorde die afbrand van groot areas (insluitend hoë bome,nie net kreupelhout)of,erger,afdelings van die woud.Afbranding van vegetasie op die uiterste verhoog grond vrugbaarheid,maar net tydelik.Oor die langtermyn,verarm dit die grond en kan dit lei tot verwoestyning,in beide tropiese en Meditireense omgewings.

En Nou… Laat Ons Begin!



Voor die begin met die skepping van 'n voedsel tuin,is dit noodsaaklik om te onderskei tussen 'n gemeenskaps tuin (geskep deur 'n groep van individue of families)en 'n skool tuin,omdat hulle baie verskil.

'N Gemeenskap tuin se hoof prioriteit is om voedsel te voorsien aan families,en in 'n sekere mate,hulle toelaat om hul inkomste aan te vul deur om hul produkte te verkoop(alhoewel dit nie die hoof objektief te word nie).Dit sê dan,die tuin is ook 'n belangrike skool vir die hele gemeenskap,wie leer om die plaaslike produkte te waardeur,sade te reproduseer,die land te respekteer en die water beter bestuur.

***'n Skool tuin het hoofsaaklik 'n opvoedkundige funksie.**
Dit word gebruik om kinders en tieners te onderrig oor plaaslike voedsel en resepte vir groente en vrugte,oor werking en speel in 'n groep,en so aan.Die skool tuin produkte word ook gebruik vir skool etes,maar dit kan nie 'n gereelde verskaffing voorsien nie.Die skole is dikwels baie groot (met verskeie honderd kinders)en 'n tuin se produkte kan gebruik word met rys of kanariesaad vir 'n paar weke of bedien word by 'n feestelike geleentheid.Die skool tuin,kan,dan nie die probleem oplos nie,maar dien as 'n opelug klaskamer wat die gereedskap gee vir die bevordering van die kwaliteit van die lewe van hul families(baie ouers repliseer by die huis dit wat hul kinders by die skool leer). Addisioneel,na hul ondervinding met die tuin,gaan sommige kinders aan deur om trots n ate streef 'n loopbaan in boerdery.Dit is die mees belangrike resultaat waarvoor 'n tuin kan hoop!

▶ Geen gemeenskap geen tuin!

'n Voorwaarde moet gestel word voor daar met 'n tuin begin word:Die gemeenskap moet betrokke raak!Voor die begin om 'n voedsel tuin voor te berei,is dit noodsaaklik om al die mense wat kan help bymekaar te maak.Tuine sal suksesvol wees slegs as hul die meeste van die vaardighede van elke lid van die gemeenskap maak.Dit is belangrik om byeen te bring die wysheid van die bejaardes,die kennis van vroue,die energie en kreatiwiteit van jong mense,die ken-hoe van kundiges (agronomiste,veeartse)en die vaardighede van kokke.

In die geval van 'n skool tuin,is dit noodsaaklik om die onderwysers te betrek,die prinsipaal,die ouers en die dorpe naby die skool.Alleenlik deur al hierdie mense te betrek is dit moontlik om die tuin te bestuur selfs gedurende die vakansies,om te soek sade en bemestingstowwe vir bevrugting,ens.

▶ Observering van die land

As 'n span eenkeer bymekaar gekom het,is dit noodsaaklik om sorgvuldig na die land te kyk om uit te werk wat die beste is om die tuin te rangskik en wat die beste is om te verbou.Keuses word gemaak wat gebaseer is op die klimaat,blootstelling,tipe terein en die beskikbaarheid van water. Skepping van 'n tuin neem nie 'n groot hoeveelheid spasie nie,en om met 'n kreatiewe oog te kyk kan dit moontlik wees om 'n geskikte erf te kry:langs 'n voetpad,byvoorbeeld,of in 'n klein blombedding.

▶ Gesamentlike besluitneming

Dit is belangrik om almal saam te besluit oor hoe om die tuin op te sit.
Met 'n gemeenskaps tuin,verbou elkeen soms saam en verkoop hul produkte gesamentlik.Sommige tye het elkeen sy eie klein erf en verkoop sy eie produksie.In die tweede geval,word sekere aktiwiteite kommunaal bestuur(bemesting,die saadbedding,besproeiing,plant beskerming)en elkeen besluit saam hoe om die tuin te organiseer(om te vermy,byvoorbeeld,elkeen verbou dieselfde produk dieselfde tyd).

▶ Verdeling van take en identifisering van swakhede:

Take en verantwoordelikhede moet tussen die gemeenskapslede verdeel word,met inagneming van vaardighede en beskikbaarheid.
Onmiddelike identifisering van swakhede is essensieel:
Is daar geeneen wat weet hoe kompos gemaak word?Is daar nie een wat weet waar die sade gevind word?Is daar probleme met parasiete?In die opsig,deel van die plan van die tuin moet insluit die voorsiening van opleiding,of 'n opvoedkundige besoek aan reeds bestaande tuine.

▶ Noodsaaklike strukture en gereedskap.

Slegs 'n paar strukture en gereedskap is nodig om 'n voedsel tuin te begin:'n klein hoeveelheid grond,'n tenk of waterbak vir opvangs van reënwater,'n area vir die maak van kompos,'n spasie vir die saadbedding,omheining om diere weg te hou,'n paadjie vir beweging tussen diebeddings sonder om op die plante te trap en 'n paar gereedskap(kruiwa,emmers,skoffelpikke,spuitkanne).
Dit is belangrik om plaaslik rond te kyk vir nodige materiaal.Byvoorbeeld,omheining kan geskep

word van plante soos kuskusgras of doringrige kaktus,of van hout stokke,rietmatte,bamboes riet,ens.As die omheining goed gebou is,kan dit ook help met die ondersteuning van die rankplante soos die skorsies en bone.Natuurlik,kan elke ding nie by die huis gemaak word nie:sommige gereedskap (soos kruiwaens en spuit kanne)moet gekoop word,as dit moontlik is by die naaste mark.

▸ Kommunikasie:'n teken vir elke tuin!

Die Slow Food tuin moet 'n skaalmodel word,'n mondstuk vir die Slow Food filosofieen 'n nodus in die internasionale network.Virhierdie rede moet dit identifiseerbaar wees.Elke tuin moet 'n duidelike sigbare teken het,wat dien as sy identiteitskaart.Sommige informasie moet ingesluit wees op die teken:die naam van die tuin,die Slow Food logos en die naam van die donateur wat die tuin se uitgawes dek.Maar dit is ook moontlik om die besonderhede oor die projek se filiosofie by te voeg,verduideliking hoe die tuin verbou is.Tekens kan kreatief gemaak word,deur die gebruik van herwonne material en kinders en jongmense vir die skryf en tekeninge.Slow Food ka nook 'n model verkskaf(of dit kan afgelaai word van die webtuiste).

Klein geleenthede kan georganiseer word by die tuin om die projek te bevorder,deur uitnodigings aan die omliggende dorpe,voorstelling van produkte en verduideliking hoe dit voorberei en gekook word.Kommunikering van die tuine is baie belangrik:beskrywing van die mense betrokke,hul stories en hul gemeenskappe.Dit is essensieel om die Slow Food Internasionale kantoor op hoogte te hou oor enige interessante nuus,deur fotos en tekeninge te stuur!Die kantoor sal die informasie gebruik in die artikels vir die nuusbrief of die webtuiste,in Facebook plaas en dit aan joernaliste dwarsoor die wêreld stuur.

▶ Hou donateurs ingelig

Hierdie projek is moontlik gemaak alleen deur die solidariteit van baie lede van die Slow Food netwerk rondom die wêreld:geselskappe,individue,maatskappye,skole,assosiasies en so meer.Baie van hulle vorder fondse deur die organisering van geleenthede en beskrywing van die Slow Food netwerke in Afrika en sy aktiwiteite.

Hulle toegewydheid is lewenskragtig,en is dit belangrik om hulle met spesifieke informasie te voorsien hoe die werk vorder en hoe die individuele tuine ontwikkel.

Dit is baie belangrik om altyd die donateur se naam wat die tuin moontlik gemaak het te teken,en gereeld vir hulle fotos en nuus te stuur(direk of deur die Slow Food Internasionale kantoor).

▶ Materiaal beskikbaar vir elkeen

O die webtuiste **www.slowfoodfoundation.com**,in die afdeling "Projekte-10 000 Tuine in Afrika",jy kan hierdie handboek vind (in baie verskillende tale),tegniese dokumente hoe om voor te berei en opleidings geleenthede te organiseer,beeldradio's en plakkate vir kommunikering van die projek en 'n templet vir die maak van 'n tuin teken.(simbool).

Daar is ook 'n "Facebook groep,:1000 Tuine in Afrika",waar moontlik is om by te dra in enige taal,uitruiling van idees,informasie en oplossings. Dit is ook moontlik om fotos te plaas van tuine en inisiatiewe wat georganiseer is. Dit is essensieel om hierdie materiaal sover moontlik sirkuleer. As daar enige addisionele kommunikasie materiaal of vertalings vereis word,is die Slow Food Internasionale kantoor beskikbaar.

Tegniese dokumente vir opleiers

Hierdie handboek gee 'n oorsig en sommige basiese informasie hoe om 'n Slow Food tuin te skep.Vir dié wat meer oor sekere aspekte wil leer of dié wat wens om te organiseer opleidings inisiatiewe,die tegniese riglyne is beskikbaar aanlyn:

1. Tuin ontwerp
2. Saadbeddings
3. Bemester
4. Grond bestuur (rotering,tussenverbouing)
5. Water bestuur:gewasse geskik vir die seisoen,water opgaarding (tenke,geute),gebruik van lokaliseerde sisteme(drup besproeiing),instandhouding van vogtigheid(bedecking), teehouding van water (skaduwee)
6. Plant beskerming (voorbeelde van voorbereidings,versperrings,tussenverbouing)
7. Voorbeelde van opvoedkundige aktiwiteite
8. Riglyne vir voorbereiding van 'n tuin beskrywing

Jy kan hierdie riglyne aflaai van die webtuiste:
www.fondazioneslowfood.com/en/publications

▸ KONTAKTE

Om die Slow Food Internasionale kantoor te kontak,skryf aan:
ortiafrica@terramadre.org
of bel:
+39 0172 419702

15-AFRIKAANS

w w w . s l o w f o o d f o u n d a t i o n . c o m